

HORECA VAKCOLLEGE

Jouw carrière in de horeca ontwikkelt zich hier!

SOCIALE HYGIËNE

JE DIPLOMA
IN ÉÉN DAG!



STUDIEADVIES NODIG?

BEL DAN 085- 130 46 94

CURSUS SVH SOCIALE HYGIËNE



VOOR WIE?

Voor iedereen die in de horeca werkt en alcohol wil schenken en/of verkopen.

In de drank- en horecaverunning staat dat er altijd iemand in het bedrijf aanwezig moet zijn die beschikt over het diploma van Sociale Hygiëne.

DE OPLEIDING

Jouw carrière in de horeca ontwikkelt zich hier!

In één dag krijg je een cursus Sociale Hygiëne. De cursus is bedoeld voor horecamedewerkers/ondernemers die alcohol willen schenken en/of verkopen.

Bedrijven die alcohol willen verkopen beschikken over een drank- en horecaverunning. Daarin staat dat er altijd iemand in het bedrijf aanwezig moet zijn die beschikt over het diploma van Sociale Hygiëne.

Het is dus verplicht, doe je dat niet dan kan je vergunning worden ingetrokken.

Doel van de cursus is om kennis over te dragen die in het boek Sociale Hygiëne staat. Op interactieve wijze wordt de theorie behandeld.



8.30 - 17.00 uur



1 dag



Oostzaan (NH) of
Oosterwolde (FR)



Kleine klassen

STUDEREN BIJ HET HORECA VAKCOLLEGE

PRAKTIJK

De cursus Sociale Hygiëne is gebaseerd op de praktijk. Je deelt je kennis en ervaring met andere deelnemers aan de cursus. De theorie wordt op een praktische manier gedeeld, zodat het direct toepasbaar en bruikbaar is in de dagelijkse praktijk.

STUDIEMATERIAAL

Voor het theoretische gedeelte maken wij gebruik van een SVH **boekenpakket**. Tijdens de lessen wordt deze theorie uitgebreid behandeld. Op zo'n manier, dat jij het direct kan toepassen in jouw dagelijkse praktijk op de werkvloer.

BEGELEIDING

TRAINERS

De cursus wordt gegeven door verschillende horeca professionals, met ieder hun eigen specialisme. De trainers hebben jarenlange ervaring in het geven van trainingen, adviseren, begeleiden en coachen.

WELKE ONDERWERPEN KOMEN ER IN DE CURSUS AAN BOD?

Omgaan met gasten

Wetten & regelgeving

Gespreksmodellen

Gokken & Veiligheid

Alcohol, drugs, & tabak

WAT LEER JE?

**JE LEERT WET
EN REGELGEVING
TOE TE PASSEN
IN DE
DAGELIJKE
PRAKTIJK**



DIPLOMA

SVH SOCIALE HYGIËNE

Het SVH Diploma Sociale Hygiëne is ontwikkeld in samenwerking met de horecabranche en wordt erkend door alle belangrijke branchepartijen. Bovendien voldoet het examen van SVH aan de eisen van de Stichting Examenkamer.

HET EXAMEN

Als je geslaagd bent voor het examen, ontvang je gelijktijdig met de resultaatbrief het SVH Diploma Sociale Hygiëne.

Ook word je door de LEC-SVH (landelijke examencommissie) bijgeschreven in het Register Sociale Hygiëne en als bewijs van je bijschrijving ontvang je van de LEC-SVH de Verklaring kennis en inzicht Sociale Hygiëne.

KOSTEN

CURSUSKOSTEN

De kosten voor de cursus SVH Sociale Hygiëne zijn
€ 345,- excl. BTW

Dit is inclusief het
SVH boekenpakket
en het examen.

BETALINGSREGELING

Neem contact op voor een
eventuele betalingsregeling.

VERDER STUDEREN EN ONTWIKKELEN?

Interesse om jezelf verder te ontwikkelen na het behalen van je diploma SVH Sociale Hygiëne? Neem dan eens een kijkje in het volledige aanbod van het Horeca Vakcollege.

STUDIEAANBOD

SVH Keukenassistent (KAS) start in 2020

SVH Bedieningsassistent (BAS) start in 2020

SVH Kok (actief)

SVH Zelfstandig Werkend Kok SVH start in 2020

Leermeester (actief)

Sociale Hygiëne start in 2020

MASTERCLASSES

Naast de SVH erkende Opleidingen zijn we ook bezig met de ontwikkeling van training op maat.

DE INDISCHE RIJSTAFEL
VOOR PROFESSIONALS

FERMENTEREN

KOSTENCALCULATIES VOOR
CHEFS

GASTVRIJHEID

OPLEIDINGSOVERZICHT



INTERESSE IN MEER OPLEIDINGEN, CURSUSSEN OF MASTERCLASSES?

STUDIEAANBOD

Voor het volledige aanbod en extra informatie over onze Opleidingen, Cursussen en MasterClasses kan je kijken op:

www.horecavakcollege.nl

PRAKTISCHE INFO

CURSUSDAGEN

De cursus SVH Sociale Hygiëne bestaat uit totaal 1 cursusdag.

CURSUSTIJDEN

De cursus begint om 8.30 uur en zal eindigen om 17.00 uur.

LOCATIES

Oostzaan (Noord-Holland) of
Oosterwolde (Friesland)

MELD JE NU AAN VOOR DE CURSUS SVH SOCIALE HYGIËNE!

MEER INFORMATIE

Wil je graag meer informatie of advies bij het kiezen van de juiste opleiding en/of cursus neem dan contact met ons op!

Of kom langs voor een rondleiding en een kop koffie!
Maak dan een afspraak via onderstaande contact gegevens.



085-130 46 94



info@horecavakcollege.nl



ADRESSEN



LOCATIE NOORD-HOLLAND:

Horeca Vakcollege 'De Ambacht'
Ambacht 14
1511 JZ Oostzaan

LOCATIE FRIESLAND:

Horeca Vakcollege 'Waardeel'
Waardeel 12
8431 ND Oosterwolde

WERKEN IN DE HORECA

Groot tekort aan geschoolde horecamedewerkers

Het aantal horecazaken groeit harder dan het aantal geschoolde medewerkers. Volgens berekeningen van Koninklijke Horeca Nederland komen er tot het jaar 2025 zo'n 100.000 banen in de horeca bij. Dus in deze branche is de komende jaren voldoende werk te vinden. Reden te meer om te beginnen aan deze opleiding!



Jouw carrière in de horeca ontwikkelt zich hier!

De vraag naar geschoolde horecamedewerkers blijft de komende jaren alleen maar groeien!

Dus voldoende mogelijkheden om na deze opleiding aan de slag te gaan bij een professionele horecaonderneming.

Jouw carrière in de horeca ontwikkelt zich hier!



085-130 46 94



info@horecavakcollege.nl

DEZE BEDRIJVEN GINGEN JE VOOR:



CHECK VOOR MEER INFO WWW.HORECAVAKCOLLEGE.NL